



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI PİLİÇ

3 adet piliç  
30 gram çiçekyağı (1,5 çorba kaşığı)  
40 gram sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)  
400 gram domates (2 büyük)  
600 gram patlıcan  
2 adet dolmalık biber  
1,5 bardak su  
Tuz

1 Altı yüz gram patlıcanın kabuklarını alaca denen şekilde yani birer parmak kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edencesine keserek soyduktan sonra uzunluklarına ikiye kesmeli ve kesilen her bir parçayı da ikişer parmak genişlikte parçalara doğradıktan sonra bunları içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar suda bırakmalı, sonra, sudan çıkararak, iyice sıkmalı, sularını çıkardıktan sonra patlıcanları; içinde kızdırılmış 4 kaşık margarin olan tavaya atmalı ve patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmak ve iyice süzölmüş olarak tavadan bir tabağa aldıktan sonra, yağa dörde bölünmüş 2 adet yeşil biber atarak, ancak bir iki kez çevirmeli, biberleri öldürmek ve bunları da yağdan çıkararak, patlıcanların bulunduğu tabağa koymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Patlıcanların kızartılmaları sona erince; ateşteki patlıcanları kızartmış olduğumuz tencereye; 2 silme çorba kaşığı da sadeyağı, ya da margarin katarak kızdırmak ve yağa tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütölenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, sonra da tuzlanmış 3 adet piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar bunları, ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızartmak, kızarınca; bu az pişmiş piliçleri tencereden çıkararak ılınmaya bırakmalı, ateş üstündeki tencereye de kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates katarak, küçük ateşte domatesleri pişmeye bırakmalıdır.

3 Sonra, ılınmaya bırakmış olduğumuz piliçleri alarak, bunları düzenli bir şekilde, kol, göğüs, but ve sırt olarak parçalara kesmeli, sonra da parçalara kesilmiş bu piliçleri tekrar tencereye domateslere katarak, bunlara bir buçuk bardak sıcak su ile kızartarak bir tarafa ayırmış olduğumuz patlıcan ve biberleri de katmalı ve piliçler pişipde yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte 35 - 40 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.